

# Menu « Duo » de la Saint Valentin

---

*Amuse-bouche*

\*\*\*\*\*

*Foie gras poêlé et mi cuit à la fleur de sel de Camargue, gel hibiscus et poudre d'agrumes*

\*\*\*\*\*

*Saint Jacques et langoustine, bisque de crustacé, pointe de yuzu et topinambour*

\*\*\*\*\*

*Longe de veau et ris de veau des monts du Velay, légèreté de pomme de terre à la truffe jus corsé*

\*\*\*\*\*

*L'ananas et la passion, sorbet litchi et crumble coco*

**75€ par personne prix net et service compris**

**Menu servi le vendredi 14 février au soir et le samedi 15 février au soir**